vinetur

Jerez refuerza la formación hostelera con el Aula Enogastronómica

El Consejo Regulador y Hostelería Jerez firman un convenio para mejorar el servicio y el maridaje

lunes 27 de abril de 2026



El Aula Enogastronómica de los Vinos de Jerez ha acogido este lunes, 27 de abril de 2026, la firma de un convenio de colaboración entre el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez y la Asociación Hostelería Jerez. El acuerdo busca reforzar la formación de los profesionales del sector y mejorar la presencia de los vinos de Jerez en la oferta gastronómica local.

La rúbrica ha corrido a cargo de César Saldaña, presidente del Consejo Regulador, y Alfredo Carrasco, presidente de la Asociación Hostelería Jerez. Ambas entidades sitúan este pacto dentro del Año de la Capitalidad Gastronómica de Jerez y quieren convertir el Aula Enogastronómica en un espacio de referencia para la capacitación del sector hostelero de la ciudad.

El convenio establece un marco de trabajo conjunto para estrechar la relación entre el sector vitivinícola y los profesionales de sala, barra y cocina. La intención es mejorar el conocimiento de los vinos de Jerez, su servicio correcto y su integración en las cartas y propuestas gastronómicas de los establecimientos asociados.

Entre las medidas previstas figuran programas formativos gratuitos dirigidos a los socios de la Asociación Hostelería Jerez. Estas sesiones se impartirán en el Aula Enogastronómica y abordarán desde el estudio de la tipología de los vinos hasta talleres prácticos de maridaje y técnicas de servicio.

El acuerdo también pone el foco en el asesoramiento personalizado a bares y restaurantes. A través de su embajador para la gastronomía, José Ferrer, el Consejo Regulador ofrecerá apoyo para optimizar las cartas de vinos, diseñar experiencias enogastronómicas de valor y recibir recomendaciones técnicas sobre armonías para las propuestas culinarias.

Según el texto difundido por el Consejo Regulador, el Aula Enogastronómica se consolida como una herramienta al servicio del sector hostelero y permitirá a la Asociación utilizar estas instalaciones para actividades formativas o sectoriales que contribuyan a la promoción de los productos de la zona.

Para el seguimiento del convenio, ambas entidades constituirán una comisión mixta que evaluará de forma periódica el desarrollo de las acciones previstas. El objetivo es comprobar la marcha de las iniciativas y ajustar su aplicación a las necesidades del sector.

César Saldaña ha señalado que el acuerdo ratifica una visión común con la hostelería local en un año clave para la ciudad. Alfredo Carrasco, por su parte, ha subrayado que la profesionalización es la herramienta principal ante un consumidor cada vez más formado y exigente, y ha defendido que la hostelería local debe estar a la altura del producto y aportar la calidad y credibilidad que reclama el sector.